



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK BÖREK

2 adet yufka
1 adet yumurta
yarım su bardağı süt
yarım su bardağı sıvı yağ
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yağlanmış fırın tepsisine 1 adet yufkayı, kenarları dışarıda kalacak biçimde yayın. Yumurta, sıvı yağ ve sütü derin bir kaptaki karıştırmak. Hazırladığınız karışımdan çok az ayırarak yufkanın üzerine sürün. Peyniri yayın. Kalan yufkayı küçük küçük parçalayıp peynirlerin üzerine koyun. Yufkanın dışarıda kalan kenarlarını da içeri doğru katlayın. Artan karışımı yufkanın üzerine sürün, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Fiyonk Böreği için tıklayın](#)